

MENJAR DE POBRES

Massa sovint quan es parla de menjar a les nostres terres, portats per eixe folklorisme superficial que tant de mal ens ha fet en la imatge que cap a fora donem els valencians, quan s'ha de manifestar la menja que ens representa i defineix tothom pensa de seguida amb la paella, l'arròs a la paella, ben groguet i farcit de tota mena de delícies carnals, siga pollastre o conill, i de trocets de sèpia i de sucoses clòtxines, carxofes i pebrera i una tirallonga de guarniments. Tota una coloraina fotogràfica que alguns mandres pretenen inclús declarar amb "denominació d'orige" i que es ben fàcil d'endevinar que te poc a veure amb allò que empraven per nodrir-se els nostres avantpassats.

Benvinguda siga una bona paella casolana quan faci falta, però quede ben clar que eixos espectaculars paellons artístics o competitius que acompanyen els tòpics de la "valenciania" poc tenen de tradicionals i menys amb allò que llauradors i artisans cuinejaven cada dia a la seua llar per terres de secà, com molt bé puguera ser la nostra encara no fa tants i tants anys.

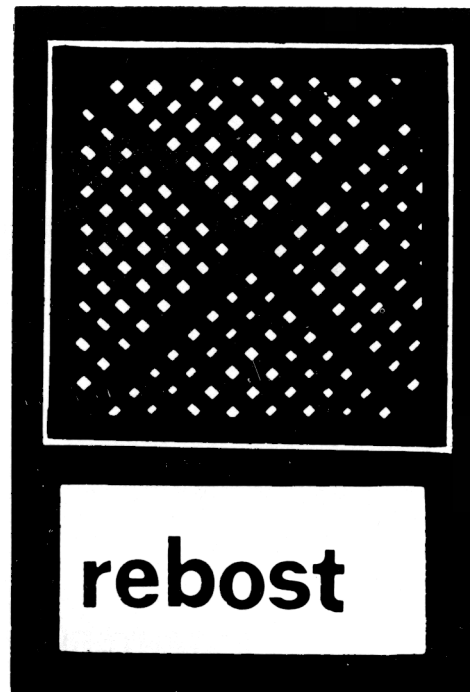
Unes altres delícies, si més pobres i senzilles no per això menys saboroses, arribaven amb freqüència a taula i tenen el seu dret al record i també, perquè no? a la nova presència no del tot arraconada pel pas dels anys. La cuina dels nostres pares, i dels pares dels nostres pares, era irremediable i gojosament una cuina de pobres i amb allò que trobaven més a la mà havien de donar gust al paladar i a la panxa.

APERITIUS DE TOTHORA.

Terra dura i solejada, paisatge de garrofers i d'oliveres, d'aquestes darreres sortien les llepolies més antigues i conegudes: les olives, xafades, adobades amb herbes aromàtiques i conservades en gerretes de fang. La tècnica de l'adob, extensa per tota la Mediterrània i procedent potser del temps dels romans, és ben elemental: es parteixen les olives amb una pedra plana o una maça de morter i es llencen a les gerres cobrint-les d'aigua. Durant dos setmanes es renova aquesta quotidianament i a la fi, s'afegeix la sal i les herbes segons el gust, comunment sajolida i farigola (els castellans diuen "ajedrea y tomillo") i molt prompte estaran amanides, perfumades i amarguetes per acompanyar qualsevol bocí de bona gana. I juntament amb aquestes trencades, aquelles negres i eixutes que diem del cuquello, paraula de Déu per menjar amb formatge i regar amb vi negre.

Aperitiu de festa ho son encara el cacau i el tramús, però si aquell viu sovint pels mostradors dels bars en bossetes de plàstic, pelat, salat, fregit o rebossat de cent maneres, el tramús com les faves bollides, resta arraconat sense explicació suficient, puix la seua amargoreta i aliment en permetrien de saborejar-lo a moltes més ocasions. I el mateix podríem dir dels cigrons torrats, que si bé son evidentment d'orige forani, moltes vegades han format part fonamental dels presents dels enamorats fent la "mocaorà" o als porrats de les festes de carrer quant els altres fruits secs, ametles, nous i avellanes, no estaven a l'abast dels pobres consumidors.

I arribem al que podríem considerar el principal dels nostres entremessos, allò que abelleix a qualsevol hora de menjar i que rep diversos noms pels pobles valencians: els mulladors, la titaina o escalivada, que nosaltres coneixem com "esgarrat" pel mètode d'amanir els seus components: quasi sempre pebreres, cebes i albergínies, acompanyades de tomaques o carabassetes segons el gust, i tot això trocejat després de passar pel forn o bé directament sofregit. Pelat i esgarrat que siga es rega amb oli i es mescla amb all trocejat o picat, servint tant com a guarnició de carn o de peix com, una vegada refredat revoltar-lo amb tonyina o bacallà, malgrat que aquestes dos coses no son ja menjar de pobres, sinò tot el contrari. I això mateix ha passat amb les veteranes sardines de bota, remei de la fam en certes èpoques i ara exòtic menjar per a la majoria que ni sols recorda ja la millor forma de preparar-les: embolicades amb paper d'estraça i xafades a les juntes de la porta. I no cal parlar d'un bon mullador de sardines de bota fregides amb pebreres, plaer de pobres que pocs pobres somnien avui.



ELS PLATS FORTS.-

Heus ací un vertader plat internacional: l'olla. Humil i diversa, variada i senzilla, podem trobar-la a tots els indrets on la necessitat de l'aliment barat i efectiu feia a les mestresses de cassà estimular l'enginy: és el "cocido" castellà, el "puchero" aragonés, el "potage" dels francesos, l'escudella catalana i, una miqueta més avall les olletes de la Plana o de la muntanya castellanenca. Malgrat que és difícil de donar una recepta fixa d'un plat amb tantes ocasions i varietats, preneu nota d'una possible modalitat de segura tradició: dos litres d'aigua per a quatre persones, un grapat d'espínacs, quatre creïlles, mitja quarta de cigrons, un os de pernil, un parell d'ous, alls, oli, sal i pebre roig. Cigrons, espínacs, l'os i la sal es posen a bullir en una cassola gran i quan estiguen quasi cuites les verdures, s'afegeixen les creïlles tallades a trocets i es deixa bullir un poc més. Mentres, en una paella es sogregeixen els alls amb el pebre roig i abans que es facen negres es lleva i s'afegeix al bullit. En quant als ous, es couen durs, es tallen i es deixen bullir amb tota la verdura una miqueta abans de servir.

I parlant de bullir, podem també referir-nos a un altre plat que es podia consumir durant tot l'any però que a la primavera, quan arriben



les primeres cebes i creïlles té el punt just de consumició: naturalment parlem del tradicional bollit valencià que tants i tants sopars casolans ha presidit amb la seua absoluta humilitat i puresa dietètica. No més cal bullir, a foc lent, les cebes tendres, les creïlles pelades i unes quantes bajoques, substituïdes segons l'època de l'any per qualsevol altra verdura, siguen bledes, carxofes, carlotes o trossos de col. Quan el bollit arriba a taula cadascú adobà la ració amb la sal, el rajolí d'oli i el vinagre si li agrada, i prou. A mig camí de l'austeritat dels frares i la saviesa dels metges, el pobre bollit dels llauradors valencians ha estat un dels pilars fonamentals de la nostra cuina tradicional.

Deixant de banda les abundants meravelles que les nostres mares podien fer amb un grapat d'arròs i qualsevol cosa més, i de les que les pàgines de "Cadafal" ja se'n han ocupat en altres ocasions, fem referència breu a altres plats de mínims ingredients i que moltes vegades han estat també l'eix del dinar diari: les farinetes, fetes amb farina i suc, unes vegades de peix i altres de la mateixa olla, fraccionada i ben aprofitada, a les quals se les podia afegir alls fregits, torrades de pa, ceba, bacallà o trocets de llonganisa, segons on arribava el moment econòmic; les miques, preparades amb pa posat a remulla i escorregut que es sofregeix després amb uns alls i una miqueta de sal i de pebre roig fins que tota la pasta agarre un especial color; les sopes d'all, amandades al mateix pitxer o perolet on s'hagen de prendre i on es banyen amb aigua bollent unes llesques de pa, un parell d'alls i un raget d'oli d'oliva; la sang i ceba, amb un nom que tot ho explica, però que poden perfumar-se amb un poquet de joliver, de farigola o d'orenga i inclús amb un xorret de vi blanc; i les faves al tombet, i les bajoques amb tomaca, i tants altres plats on l'enginy i la paciència cobrien la necessitat. Evidentment de cadascú hi havien tantes xicotetes versions com llars i, també evidentment, en molts casos aquestes versions han anat enriquint-se així com per sort anava omplint-se la butxaca dels amos de casa.

COQUES I PASTISSETS.-

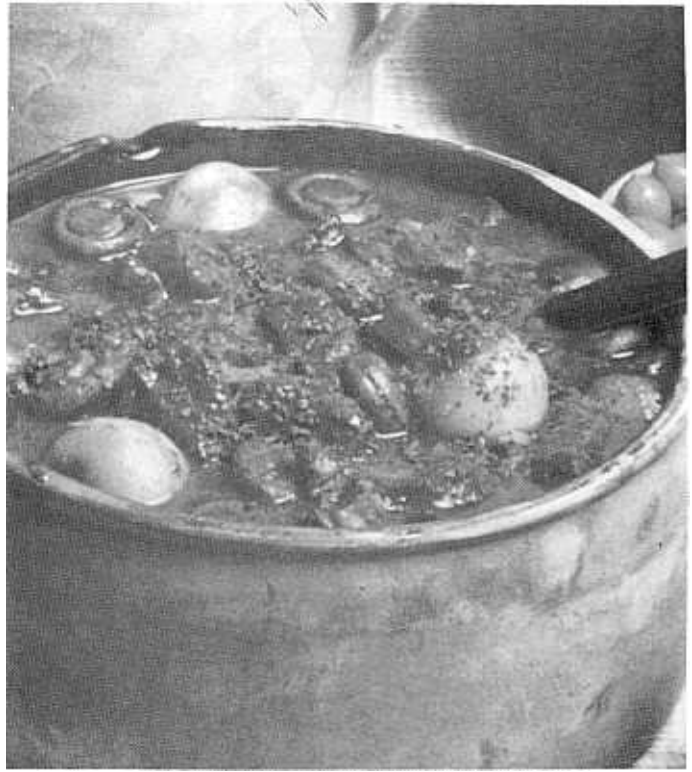
A l'hora dels postres, era normal la fruita del temps però també altres llepolies de més o menys costosa preparació. Les carabasses que passaven molt de temps aguantant pels balcons acabaven tard o d'hora dins del forn per a delícia de grans i xiquets. La dolça i melosa carabassa era també el postre oficial dels valencians el Dijous i el Divendres Sant. I també el modest moniato al forn va ser al temps alegria dels menuts i fonament alimentari als tristos anys de la fam. Quan es convertia en pasta de confitura se li afegia un poc de canyella o corfa de llima.

Aquest repàs a les sardines de bota, als moniatos i al pa de panís recordarà la joventut i la infantesa de més de quatre i en ella també les rosetes de dacsà, salades i industrialitzades a l'estil americà fins fa pocs anys, però espolsades de sucre quan servien per passar dolçament les vesprades dels hiverns: la paella al foc viu amb una miqueta d'aigua, oli i sucre, els grans de dacsà obrint-se i esclatant i la tapa resonant com una traca, elemental i graciosa llepolia.

I quan arribem a parlar del sucre comença un ample capítol, del qual ja hem omplert a aquesta revista algunes pàgines: totes les varietats de coques i coquetes on es barregen la farina, el sucre, la llet, l'oli i els ous. Sobre una fórmula bàsica: batre els ous i afegir l'oli sense deixar de remenar el conjunt, agregar la llet i seguidament la farina per començar a pastar amb calma i estil particular afegint com llevat "gasosa efervescent" perquè la coca quede esponjosa. Les coques es porten al forn en les típiques llandes ennegrides ben escurades amb oli i forrat el fons amb paper d'estraça. Sobre aquesta base, comencen les fantasies de cada cuinera, des de les panses i el carabassat adornant la morena superfície de la coca fins les ametles molgudes i les ratlladures de coco que han anat constituint l'ample repertori reboster.

Deixem-ho de moment. El repàs pot ser encara molt més complet, perquè la cuina tradicional comença a la paella dels diumenges feta amb la verdura casolana i el conillet criat al corral, però inclou també les olletes de carabassa, el ventre i peus, els lleuets amb creïlles i tants d'altres plats que mereixen la nostra atenció. Un altre dia en parlarem si us ve de gust. Que segur que us vindrà.

Francisco Rubert Vilanova.





AMSTRAD
el ordenador para profesionales
y la pequeña y mediana
empresa



IBM
máquinas escribir



fotocopiadoras



estanterías y roperos



separaciones modulares
con estructura de aluminio



y con blombos



TOD OFICINA
Máquinas y
Muebles de oficina
Trinidad, 33 y 35
Tels. 22 31 82 y 22 43 01
Castellón







para ordenador

